INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad, que se deben leer y seguir en todo momento.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará lesiones graves.



Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro presente e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas derivados de un uso inadecuado del aparato. Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La sustitución del cable de alimentación debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, debe utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No utilice tomas múltiples ni prolongadores.
- No tire del cable de alimentación del aparato para desconectarlo de la toma de corriente.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.

- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento del usuario.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe prestar atención para evitar tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia contante.
- Durante y después del uso, no toque las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato, y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada en el panel de mandos. No obstruya dichas aberturas.
- Utilice guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del horno, ya que podría producirse un incendio si el aparato se enciende de manera accidental.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados se prenden fácilmente. Vigile siempre la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No descuide el aparato mientras los alimentos se secan.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.
- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis. Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis (solo para hornos con función de pirólisis).

- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice papel de aluminio para cubrir los alimentos en el recipiente de cocción (solo para hornos con recipiente de cocción suministrado).
- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, ponerse en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que se adquirió el aparato.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y que la puerta cierra correctamente. Si tiene problemas, póngase en contacto con su vendedor o con el Servicio de asistencia técnica más cercano. Para evitar daños, retirar el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90 °C).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione bien, deje el espacio mínimo entre la encimera y el extremo superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Quite los accesorios del horno y caliéntelo a 200 °C durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso:

- No coloque objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No se agarre a la puerta ni cuelgue nada del asa.
- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua dentro del horno caliente ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los agentes atmosféricos.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado ( ). Por lo tanto, se deberán desechar las diferentes partes del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/CE sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, se ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana, que podrían ser el resultado de una eliminación inadecuada del producto.
- El símbolo que incluye el aparato o la documentación que lo acompaña indica que éste no puede tratarse como un desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precalentar el horno sólo si se especifica en la tabla de cocción o en la receta.
- Utilizar fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apagar el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) nº 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

- Comprobar que hay corriente eléctrica en la red y que el horno está enchufado.
- Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

La puerta no se abre:

- Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **Importante:** durante la función de limpieza automática, la puerta del horno no se abre. Esperar a que se desbloquee automáticamente (consultar el apartado "Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica").

El programador electrónico no funciona:

- Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia más cercano. Indicar el número que aparece después de la letra "F".

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia:

1. Intentar resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la "Guía para la solución de problemas".
2. Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indicar lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000

Si fuera necesaria alguna reparación, contactar con un **Servicio de Asistencia autorizado** (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

LIMPIEZA



- **No utilizar aparatos de limpieza con vapor.**
- **Limpiar el horno sólo cuando esté frío al tacto.**
- **Desconectar el aparato de la red eléctrica.**

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. Si cualquiera de estos productos entra en contacto accidentalmente con el aparato, límpielo inmediatamente con un paño de microfibra húmedo.

- Limpie las superficies con un paño de microfibra húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

IMPORTANTE: no utilizar esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Después de cada uso, dejar que el horno se enfríe y limpiarlo preferiblemente mientras aún está templado, para quitar la suciedad acumulada y las manchas provocadas por los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilizar detergentes para horno de marca y seguir atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpiar el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. La puerta del horno puede desmontarse para facilitar la limpieza (consultar MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consultar MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

Nota: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, secar la cara interior de la puerta con un trapo o esponja.

Accesorios:

- Sumergir los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

Limpieza del panel trasero y los paneles catalíticos laterales del horno (si los hay):

IMPORTANTE: no utilizar detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de limpieza automática.

- Hacer funcionar el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante una hora.
- Después, dejar que el aparato se enfríe antes de quitar cualquier resto de alimentos con una esponja.

Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica (si la incluyen):



- **No tocar el horno durante el ciclo de pirólisis.**
- **Impedir que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis.**

Esta función permite eliminar la suciedad generada durante la cocción a una temperatura de aproximadamente 500 °C. A esta temperatura tan alta, los restos se convierten en una ceniza ligera que, una vez enfriado el horno, pueden retirarse fácilmente con un paño húmedo. No activar la función de pirólisis cada vez que termine un ciclo de cocción, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si se va a instalar el horno debajo de una hornilla, asegurarse de que, durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas están apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retirar todos los accesorios del horno.
  El horno dispone de 2 funciones pirolíticas:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): el consumo es aproximadamente un 25 % inferior respecto al ciclo pirolítico estándar. Activarlo con regularidad (cuando se haya cocinado carne al menos 2 o 3 veces seguidas).
2. Ciclo estándar (PYRO): garantiza la limpieza eficaz del horno cuando está muy sucio.

- En cualquier caso, tras un cierto número de cocciones que depende del grado de suciedad, la pantalla muestra un mensaje de aviso que recomienda efectuar un ciclo de limpieza automática.

Nota: durante la función pirolítica, la puerta del horno permanece bloqueada y es imposible abrirla hasta que la temperatura dentro de la cámara de cocción desciende por debajo del nivel de seguridad.

MANTENIMIENTO



- **Utilizar guantes de seguridad.**
- **Comprobar que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**
- **Desconectar el horno de la red eléctrica.**

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para desmontar la puerta:

1. Abrir la puerta por completo.
2. Levantar las sujeciones y empujarlas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cerrar la puerta al máximo (A), levantarla (B) y girarla (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

Para montar la puerta:

1. Introducir las bisagras en sus posiciones.
2. Abrir la puerta por completo.
3. Bajar las dos sujeciones.
4. Cerrar la puerta.

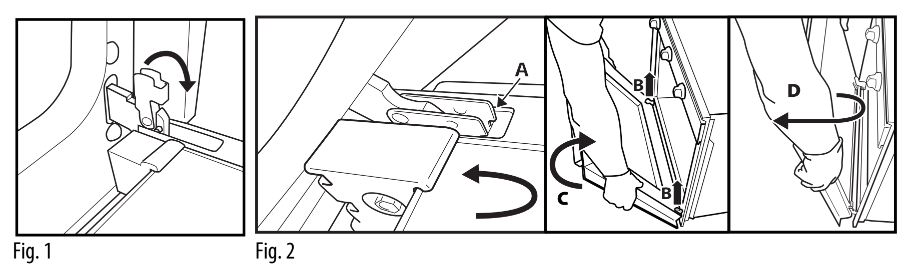


Fig. 1 Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraer las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tirar de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bajarla (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.

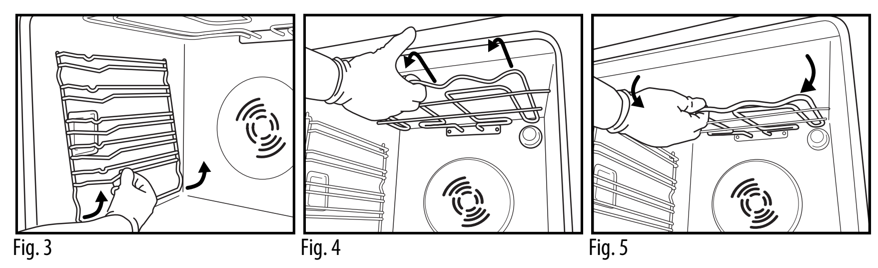


Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

1. Desconectar el horno de la red eléctrica.
2. Desatornillar la tapa de la bombilla (Fig. 6), cambiar la bombilla (ver la nota sobre el tipo de bombilla) y volver a colocar la tapa atornillándola.
3. Volver a conectar el horno a la red eléctrica.

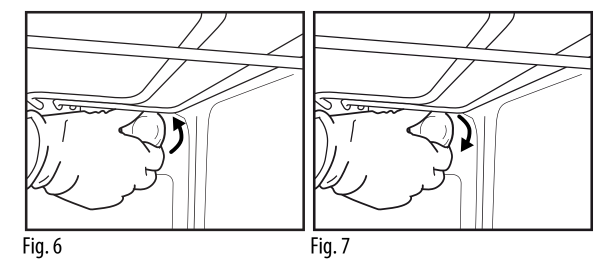


Fig. 6 Fig. 7

Nota:

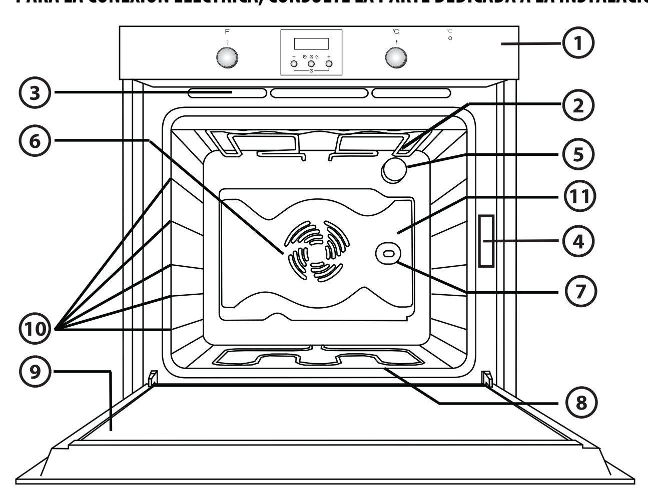
- Utilizar sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C (según el modelo).
- La bombilla que se utiliza en el aparato es específica para electrodomésticos y no adecuada para la iluminación de ambientes (Reglamento (CE) 244/2009).
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

- **No manipular las bombillas halógenas con las manos desnudas, ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilizar el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE LA PARTE DEDICADA A LA INSTALACIÓN



1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Sistema de refrigeración (si está disponible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Ligero
6. Sistema de ventilación del horneado (si está disponible)
7. Asador giratorio (si está disponible)
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Posición de los estantes
11. Pared posterior

Nota:

- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un determinado período de tiempo.
- Su producto puede no ser exactamente igual al que aparece en la ilustración.

ACCESORIOS COMPATIBLES

(para ver la lista de accesorios suministrados con el horno, consulte la ficha técnica)

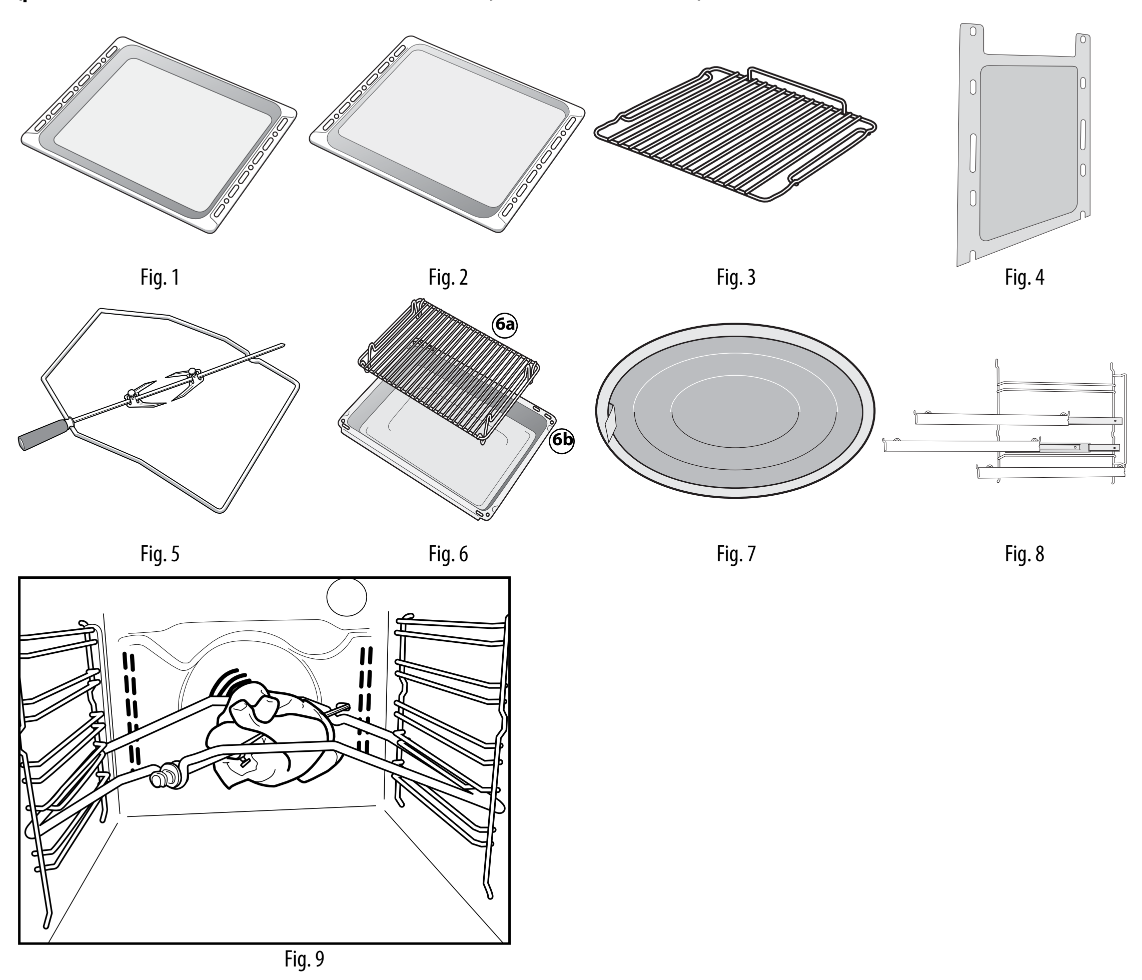


Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4
Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8
Fig. 9

Grasera (Fig. 1)

Para recoger la grasa y trozos de alimentos cuando se coloca debajo de la rejilla, o como bandeja para la cocción de carnes, pollo, pescado, etc., con o sin verduras. Para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa, vierta un poco de agua en la grasera.

Bandeja pastelera (Fig. 2)

Para cocinar galletas, tartas y pizzas.

Rejilla (Fig. 3)

Para asar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes para cocción. Se puede colocar en cualquiera de los niveles. La rejilla puede colocarse con la curvatura hacia arriba o hacia abajo.

Paneles catalíticos laterales (Fig. 4)

Son paneles con un revestimiento esmaltado microporoso que absorbe las salpicaduras de grasa. Se recomienda ejecutar un ciclo de limpieza automático después de cocinar, en especial, alimentos grasos (consulte LIMPIEZA).

Asador giratorio (Fig. 5)

Utilice el asador giratorio como se indica en la Fig. 9. Consulte también la sección "Uso recomendado y consejos".

Juego de bandeja de grill (Fig. 6)

El juego está formado por una rejilla (6a) y un recipiente esmaltado (6b). El juego se debe colocar en la rejilla (3) y utilizarse con la función Grill.

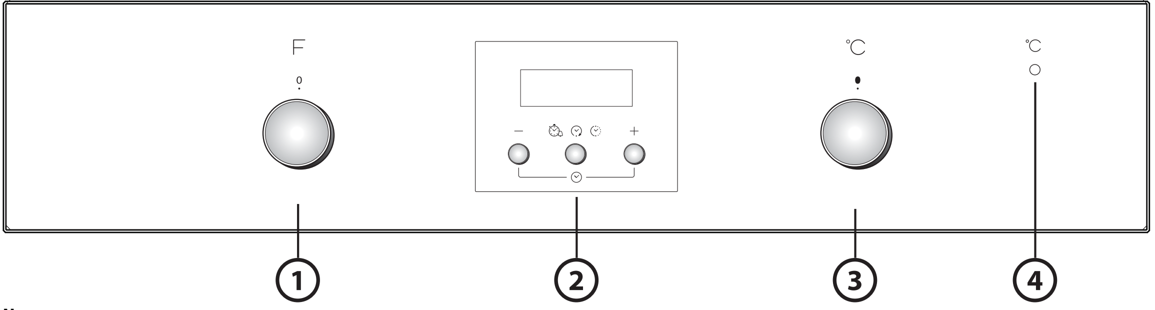
Filtro antigrasa (Fig. 7)

Utilícelo **solo** al cocinar alimentos muy grasos. Engánchelo en la pared posterior del compartimento del horno, frente al ventilador. Se puede lavar en lavavajillas y no debe utilizarse con la función Ventilador.

Bandejas deslizantes (Fig. 8)

Permiten retirar hasta la mitad la parrilla y la bandeja colectora durante la cocción. Son adecuados para todos los accesorios, pueden lavarse en el lavavajillas.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



Nota:

- Su producto puede no ser exactamente igual al que aparece en la ilustración.
- Si los mandos de su horno son retráctiles, presiónelos en el centro para extraerlos de su alojamiento (dependiendo del modelo).

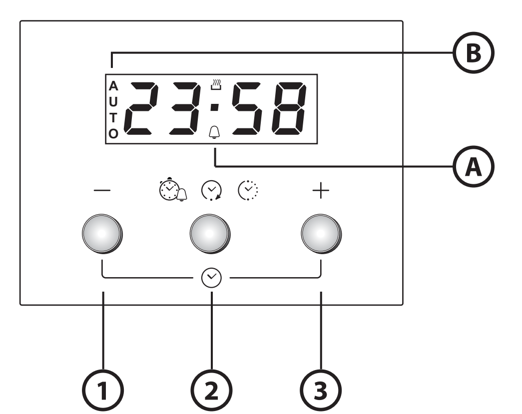
1. Mando de selección de funciones
2. Programador electrónico
3. Mando del termostato
4. Piloto rojo del termostato

PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

- Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee.
  Se enciende la luz del horno.
- Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura.
  El testigo del termostato se enciende, y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez finalizada la cocción, sitúe los selectores en la posición "**0**".

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. Botón **–**: para reducir el valor que se muestra en pantalla
2. Botón : para seleccionar distintos ajustes:
   a. Temporizador
   b. Tiempo de cocción
   c. Ajuste de la finalización de cocción
3. Botón **+**: para aumentar el valor que se muestra en pantalla

A. El símbolo indica que el temporizador está en funcionamiento

B. El símbolo **AUTO** confirma que se realizado un ajuste

Ajustes antes de usar el horno por primera vez

Ajuste de hora y tono de la señal acústica.

Tras conectar el horno a la red eléctrica, en la pantalla parpadean **AUTO** y 0.00. Para ajustar la hora, pulse los botones – y + al mismo tiempo: el punto central parpadeará. Para ajustar la hora utilice los botones **+** y **–**. Después de seleccionar el valor que desee, pulse el botón intermedio. La pantalla muestra "ton 1". Para seleccionar el tono, pulse el botón –. Después de seleccionar el tono, pulse el botón intermedio. Para cambiar la hora, proceda de la manera antes descrita.

Ajuste del temporizador

Para ajustar el temporizador, mantenga pulsado el botón central: en la pantalla aparece 0.00 y un símbolo de campana parpadeando. Ajuste el temporizador con el botón **+** (el valor programable máximo es 23 horas y 59 minutos). La cuenta regresiva se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla muestra la hora y la campana permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador. Para ver la cuenta regresiva y cambiarla si es necesario, vuelva a pulsar el botón intermedio.

Programación del tiempo de cocción

Una vez seleccionados el modo cocción y la temperatura con los selectores, pulse el botón central: en la pantalla aparece 0.00 y un símbolo de campana parpadeando. Pulse de nuevo el botón central: en la pantalla aparece dur y 0.00 por orden y **AUTO** parpadea. Ajuste el tiempo de cocción con los botones **+** y **–** (el valor programable máximo es 10 horas). Al cabo de unos segundos la pantalla muestra la hora y **AUTO** permanece encendido, confirmando el ajuste. Para ver el tiempo de cocción restante y cambiarlo si es necesario, pulse el botón intermedio durante 2 segundos, y vuelva a pulsarlo. Al finalizar el tiempo seleccionado, el símbolo se apaga, suena la alarma y **AUTO** parpadea en la pantalla. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma. Devuelva los mandos de funciones y temperatura a cero y pulse el botón intermedio durante dos segundos para finalizar la cocción.

Retraso del tiempo de finalización de la cocción

Una vez seleccionado el tiempo de cocción, pulse el botón central: en la pantalla aparecen por orden End, la hora de finalización de la cocción y **AUTO** parpadeando. Pulse el botón + para ver el tiempo de finalización de la cocción que desee (la cocción se puede retrasar un máximo de 23 horas y 59 minutos). Al cabo de unos segundos la pantalla muestra la hora, el símbolo se apaga y **AUTO** sigue encendido, confirmando el ajuste. Para ver el tiempo de finalización de la cocción y cambiarlo si es necesario, pulse el botón intermedio dos veces. Al final de la cuenta regresiva, el símbolo se enciende y el horno ejecuta el modo de cocción seleccionado.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

FUNCIÓN		DESCRIPCIÓN
0	**APAGADO**	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	BOMBILLA	Para encender la luz del horno.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento solamente en un nivel. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno para que alcance la temperatura necesaria. El piloto del termostato se apaga cuando el horno está listo y se pueden colocar los alimentos en su interior.
	SMARTCLEAN	Para eliminar la suciedad creada por la cocción mediante un ciclo de baja temperatura. La acción combinada del esmalte especial y el vapor de agua liberado durante el ciclo facilita la eliminación de la suciedad. Active la función cuando el horno esté frío. Coloque 200 ml de agua en la parte inferior del interior del horno y active el ciclo durante 30 minutos a 90 °C. Al final del ciclo espere 15 minutos antes de abrir la puerta.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar bizcochos con relleno líquido (dulces o salados) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Cambie de nivel los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 2° nivel para cocinar en un solo nivel, el 1º y el 3º para cocinar en dos niveles. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Coloque los alimentos en el 4º nivel. Para cocinar carne a la parrilla, se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 3er nivel añadiendo medio litro de agua aprox. Precaliente el horno de 3 a 5 min. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	TURBO GRILL	Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, asado de carne, pollo). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 1er o 2° nivel añadiendo medio litro de agua aprox. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador giratorio, si se dispone del accesorio.
	DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios
Bizcochos		Sí	2	160-180	35-55	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	150-170	30-90	Nivel 3: molde sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: molde sobre rejilla
Tartas rellenas (tarta de queso, pasteles de hojaldre relleno, tarta de manzana)		Sí	2	150-190	30-85	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla
		Sí	1-3	150-190	35-90	Nivel 3: molde sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: molde sobre rejilla
Galletas/tartaletas		Sí	3	170-180	15-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	150-175	20-45	Nivel 3: rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Lionesas		Sí	3	180	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	170-190	35-45	Nivel 3: bandeja sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Merengues		Sí	3	90	120-130	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	90	130-150	Nivel 3: bandeja sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	190-250	25-45	Nivel 3: bandeja sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Pizza congelada		Sí	2	250	10-15	Nivel 2: grasera, bandeja pastelera o rejilla
		Sí	1-3	250	10-20	Nivel 3: bandeja sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	2	175-200	40-50	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	180-190	40-55	Nivel 3: molde sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: molde sobre rejilla
Volovanes/salados de hojaldre		Sí	3	180-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	180-190	20-40	Nivel 3: bandeja sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera

Receta	Función	Precalen-tado	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	2	190-200	40-65	Grasera o bandeja sobre rejilla
Cordero, ternera, buey, cerdo (1 kg)		Sí	2	190-200	90-110	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pollo, conejo, pato (1 kg)		Sí	2	190-200	65-85	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pavo, oca (3 kg)		Sí	1/2	190-200	140-180	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	2	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre rejilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	175-200	50-60	Bandeja sobre rejilla
Tostadas		Sí	4	200	2-5	Rejilla
Filetes de pescado, de carne		Sí	4	200	30-40	Nivel 4: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción) Nivel 3: grasera con agua
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		Sí	4	200	30-50	Nivel 4: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción) Nivel 3: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Nivel 2: rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción) Nivel 1: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Nivel 2: asador giratorio (si lo hay) Nivel 1: grasera con agua
Asado de ternera poco hecho (1 kg)		-	2	200	35-50	Bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Pierna de cordero, cerdo		-	2	200	60-90	Grasera o bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Patatas asadas		-	2	200	45-55	Grasera o bandeja pastelera (dar la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Verduras gratinadas		-	2	200	20-30	Bandeja sobre rejilla
Lasañas y carnes		Sí	1-3	200	50-100*	Nivel 3: bandeja sobre rejilla (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario) Nivel 1: grasera o bandeja sobre rejilla
Carnes y patatas		Sí	1-3	200	45-100*	Nivel 3: bandeja sobre rejilla (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario) Nivel 1: grasera o bandeja sobre rejilla
Pescados y verduras		Sí	1-3	180	30-50*	Nivel 3: bandeja sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera o bandeja sobre rejilla

* El tiempo de cocción es aproximado. Se pueden utilizar tiempos de cocción diferentes a los indicados según las preferencias personales.

Nota: los símbolos de las funciones de cocción pueden ser ligeramente diferentes de los de las imágenes.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentado (en caso necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son solo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

Cocción de varios alimentos a la vez

El uso de la función "HORNO DE CONVECCIÓN" permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando niveles diferentes. Cambiar de nivel en el segundo tercio de la cocción, si es necesario. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los estantes de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se "hunde" durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "CONVECTION BAKE" (Horno de convección). Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y esparza miga de pan o de galletas en la base antes de añadir el relleno.

Carne

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un nivel inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se coloca la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Asador giratorio (solo en modelos específicos)

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene un asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y se usa al final para evitar quemarse al retirar la carne del horno.

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.